Nos Receta

GANADORA DI SIMAN:

Nicasio Tromp

COMCOMBER STOBA

Ingredientenan:
500 gr. comcomber
750 gr. carni stoba
500 gr. rabo di porco
4 batata dushi
1 promenton berde
1/4 pampoena
1 siboyo
1 pida selder
1 pida knoflok fresco
125 gr. mantecha Anchor
comino, black pepper, onion powder, garlic powder y salo.

Preparacion:
Fresca e rabo dos ora prome. Steam e rabo cu un tiki konoflok. Corta e comcombernan den 4-6 sneechi. Labanan y priminan varios biaha pa saca e simianan. Pela y corta e pampoena y batata d ushi den bloki chiquito y pone herbe den wea apart. Pone e comcomber steam cu suficiente awa pa cubri e comcombernan. Agrega un tiki salo, un pida di konoflook y un tiki onion powder, galic powder y black peper. Steam e pa 30 minuut. Steam e carni stoba cu garlic powder, onion powder y black peper. Corta e promenton, siboyo y selder chiquito chiquito y cushinanan hunto cu manteca den un wea. Ora e ta bon hasa, pone carni stoba gesteam cu un tiki soppi di e carni stoba, mescos e rabo y laganan cushina na candela abao. Si tin mester, pone un tiki di e specerij mas. Ora e stoba ta cla, agrega e comcomber cu tur su soppi y agrega tambe e batata dushi y pampoena. Agrega comino na smaak. Laganan cushina pa 10-15 minuut. Si ta desea, ta pone sucu.
Sirbie cu funchi.

Manda bo receta y bo tambe por gana Afls. 25,= tur Diamars y Diahuebs ora bo receta worde publica.



The Eighth Continent, INC.
Import & Export



Arendstraat 103 Oranjestad Aruba P.O. Box 440, Aruba
Tel:(297) 582-134, Fax: (297) 583-5083
Website: www.tecaruba.com